



CỘNG HOÀ XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

QCVN :2015/BYT

**QUY CHUẨN KỸ THUẬT QUỐC GIA
ĐỐI VỚI MẬT ONG**

*National technical regulation
for honey*

HÀ NỘI - 2015

Lời nói đầu

QCVN:2015/BYT do Ban soạn thảo quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về đường và các sản phẩm đường biên soạn, Cục An toàn vệ sinh thực phẩm trình duyệt và được ban hành theo Thông tư số/2015/TT-BYT ngày tháng năm 2015 của Bộ trưởng Bộ Y tế.

QUY CHUẨN KỸ THUẬT QUỐC GIA ĐỐI VỚI MẬT ONG

National technical regulation for honey

1. QUY ĐỊNH CHUNG

1.1. Phạm vi điều chỉnh

Quy chuẩn này quy định các chỉ tiêu chất lượng, an toàn thực phẩm và các yêu cầu quản lý đối với sản phẩm mật ong.

1.2. Đối tượng áp dụng

Quy chuẩn này áp dụng đối với:

- a) Các tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh, nhập khẩu sản phẩm mật ong tại Việt Nam;
- b) Cơ quan quản lý nhà nước có liên quan.

1.3. Giải thích từ ngữ

Trong Quy chuẩn này, các từ ngữ và ký hiệu viết tắt dưới đây được hiểu như sau:

1.3.1. Mật ong (Honey): là chất ngọt tự nhiên do ong mật tạo ra. Con ong lấy mật hoa hoặc dịch ngọt tiết ra từ cây hoặc dịch tiết của côn trùng hút chất ngọt của cây mang về tổ ong, sau đó chuyển hóa bằng cách kết hợp với các chất đặc biệt trong cơ thể, tích lũy, tách nước, lưu giữ và để trong tổ ong cho đến khi chín và ngấu.

1.3.1.1. Mật ong hoa (Blossom honey or Nectar honey): Mật ong thu được từ mật hoa.

1.3.1.2. Mật ong ngoài hoa (Honeydew): Mật ong thu được từ dịch ngọt tiết ra ngoài hoa của thực vật hoặc tiết ra từ côn trùng.

2. QUY ĐỊNH VỀ KỸ THUẬT

2.1. Yêu cầu chung

Mật ong phải được lấy từ tổ ong, có màu sắc và hương vị đặc trưng, không bị lên men, không được pha trộn với bất cứ thành phần hoặc phụ gia thực phẩm nào khác, không làm mất màu sắc và hương vị đặc trưng trong quá trình chế biến và bảo quản, không được đun nóng hoặc xử lý bằng hóa chất hoặc hóa sinh.

2.2. Hàm lượng nước

Hàm lượng nước trong mật ong không lớn hơn 20%.

Đối với mật ong từ cây thuộc chi thực thảo (*Calluna*), hàm lượng nước không được lớn hơn 23%.

2.3. Hàm lượng đường

2.3.1. Hàm lượng đường khử tự do (glucose và fructose)

Hàm lượng đường khử tự do (tổng hàm lượng glucose và fructose) trong mật ong không nhỏ hơn 60% (60 g/100g).

Đối với mật ong ngoài hoa hoặc hỗn hợp của mật ong ngoài hoa và mật ong hoa tổng hàm lượng glucose và fructose không được nhỏ hơn 45% (45 g/100g).

2.3.2. Hàm lượng sacarose

Hàm lượng Sacarozơ trong mật ong không lớn hơn 5 (g/100g).

Mật ong được ong mật lấy từ Cỏ linh lăng, các loài cam quýt, dương hòe, chi *Hedysarum*, loài *Banksia menziessi*, bạch đàn trắng, các loài *Eucryphia lucida*, *Eucryphia milligani*... hàm lượng Sacarozơ trong mật ong không vượt quá 10 (g/100g).

Mật ong được ong mật lấy từ cây oải hương, cây tạo hương hàm lượng Sacarozơ trong mật ong không lớn hơn 15 (g/100g).

2.4. Hàm lượng chất rắn không tan trong nước

Hàm lượng chất rắn không tan trong nước trong mật ong không lớn hơn 0,1 (g/100g).

Đối với Mật ong ép, hàm lượng chất rắn không tan trong nước trong mật ong không lớn hơn 0,5 (g/100g).

2.5. Hàm lượng kim loại nặng

Hàm lượng các kim loại nặng trong mật ong tuân theo Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia số 8-2:2011/BYT quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm ban hành kèm theo thông tư số 02/2011/TT-BYT ngày 13 tháng 01 năm 2011 của Bộ trưởng Bộ Y tế.

2.6. Acid tự do

Độ acid tự do của mật ong không được lớn hơn 50 mili đương lượng axit trên 1000g.

2.7. Acid thủy phân

Hàm lượng acid thủy phân trong mật ong, trừ mật ong baker, không lớn hơn 8 đơn vị Schade. Đối với Mật ong có hàm lượng enzym tự nhiên thấp (vd citrus honeys) và hàm lượng Hydroxyl methylfurfural (HMF) không lớn hơn 15 mg/kg, hàm lượng acid thủy phân không nhỏ hơn 3 đơn vị Schade.

2.8. Hàm lượng Hydroxyl methylfurfural (HMF)

Hàm lượng HMF trong mật ong sau khi chế biến hoặc trộn, thường không lớn hơn 40 mg/kg. Tuy nhiên trong trường hợp mật ong có nguồn gốc từ các nước hoặc khu vực có khí hậu nhiệt đới, hỗn hợp các loại mật ong này có hàm lượng HMF không lớn hơn 80 mg/kg.

2.9. Độ dẫn điện

Mật ong có độ dẫn điện không lớn hơn 0,8 (Ms/cm). Đối với mật ong từ cây hạt dẻ và mật ong từ dịch cây hoặc hỗn hợp của chúng, trừ các loại: nho (*Arbutus unedo*), chi đỗ quyên (*Erica*), chi bạch đàn (*Eucalyptus*), cây đoạn (*Tilia spp*), cây thạch thảo (*Calluna vulgaris*), cây chè (*Melaleuca spp*), độ dẫn điện không nhỏ hơn 0,8 (Ms/cm).

3. LẤY MẪU VÀ PHƯƠNG PHÁP THỬ

3.1. Lấy mẫu: Theo hướng dẫn tại Thông tư 14/2011/TT-BYT ngày 01/4/2011 của Bộ Y tế hướng dẫn chung về lấy mẫu thực phẩm phục vụ thanh tra, kiểm tra chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm và các quy định khác của pháp luật có liên quan.

3.2. Phương pháp thử

Yêu cầu kỹ thuật quy định trong Quy chuẩn này được thử theo các phương pháp sau đây (các phương pháp này không bắt buộc áp dụng, có thể sử dụng phương pháp thử khác tương đương):

- Xác định hàm lượng nước: theo AOAC 969.38b; 183-187/MAFF – Phương pháp xác định hàm lượng nước trong mật ong.

- Xác định hàm lượng đường khử tự do (glucose và fructose): theo AOAC 977.20 hoặc theo AOAC 991.41.

- Xác định hàm lượng sacarose (sucrose): theo TCVN 5269-1990 - Mật ong tự nhiên. Phương pháp xác định hàm lượng đường sacarose.

- Xác định hàm lượng chất rắn không tan trong nước: theo TCVN 5264-1990 - Sản phẩm ong. Phương pháp xác định hàm lượng chất rắn không tan trong nước.

4. QUY ĐỊNH VỀ QUẢN LÝ

4.1. Bao gói và ghi nhãn sản phẩm

Mật ong ghi nhãn theo đúng quy định tại Nghị định số 89/2006/NĐ-CP ngày 30/8/2006 của Chính phủ về nhãn hàng hoá và các văn bản hướng dẫn thi hành. Ngoài ra, việc ghi nhãn phải tuân theo các quy định dưới đây về Tên sản phẩm:

4.1.1. Tên sản phẩm phù hợp với quy chuẩn này phải được ghi là "mật ong".

Đối với các sản phẩm được nêu trong phần 1.3.1.1 thì tên sản phẩm được ghi là "mật ong hoa".

Đối với các sản phẩm được nêu trong phần 1.3.1.2 thì tên sản phẩm được ghi là "mật ong ngoài hoa".

Đối với các sản phẩm là hỗn hợp của các sản phẩm được nêu trong 1.3.1.1 và 1.3.1.2 tên sản phẩm có thể được ghi là "mật ong hỗn hợp".

4.1.2. Mật ong được đặt theo tên địa danh hoặc tên vùng nếu sản phẩm mật ong được sản xuất riêng trong khu vực liên quan đến tên gọi.

4.1.3. Mật ong có thể được đặt tên theo nguồn gốc loài hoa hoặc nguồn gốc thực vật nếu sản phẩm thu được hoàn toàn hoặc chủ yếu từ nguồn nói riêng đó và có các đặc tính cảm quan, lý hóa tương ứng với nguồn gốc đó.

Khi mật ong được đặt tên theo nguồn gốc loài hoa hoặc nguồn gốc thực vật thì tên thường gọi hoặc tên khoa học của loài hoa phải được ghi gần với từ mật ong.

4.1.4. Tên quốc gia nơi sản xuất sản phẩm mật ong phải luôn được nêu rõ trên nhãn sản phẩm.

4.1.5. Mật ong có thể được đặt tên theo phương pháp lấy mật từ tổ ong:

a) Mật ong ly tâm (extracted honey): mật ong thu được bằng ly tâm các tổ ong không có con đã tháo nắp.

b) Mật ong ép (pressed honey): mật ong thu được bằng cách ép các tổ ong không có con.

c) Mật ong rút (drained honey): là mật ong thu được bằng cách rút mật từ các tổ ong không có con đã tháo nắp.

4.1.6. Mật ong có thể được đặt tên theo các loại sau đây:

a) Mật ong (honey): là loại mật ở dạng lỏng hoặc kết tinh hoặc kết hợp của cả hai dạng.

b) Mật ong trong tổ (combhoney): là mật được ong tích trữ trong các lỗ của tổ ong mới được xây không có con và được bán dưới dạng các tổ nguyên gắn kín hoặc các phần của tổ đó.

c) Tổ ong cắt miếng hoặc khoanh: là mật ong thu được chứa một hoặc nhiều miếng của tổ ong mật.

4.1.7. Mật ong đã được lọc để loại bỏ đáng kể phần hoa phải được ghi là mật ong đã lọc.

4.2. Công bố hợp quy

4.2.1. Sản phẩm mật ong sản xuất, kinh doanh trong nước phải được công bố hợp quy phù hợp với các quy định tại Quy chuẩn này.

4.2.2. Phương thức, trình tự, thủ tục công bố hợp quy được thực hiện theo *Quy định về chứng nhận hợp chuẩn, chứng nhận hợp quy và công bố hợp chuẩn, công bố hợp quy* được ban hành kèm theo Quyết định số 24/2007/QĐ-BKHCN ngày 28 tháng 9 năm 2007 của Bộ trưởng Bộ Khoa học và Công nghệ và các quy định của pháp luật.

4.3. Kiểm tra đối với các sản phẩm mật ong

Việc kiểm tra chất lượng, vệ sinh an toàn đối với sản phẩm mật ong phải được thực hiện theo các quy định của pháp luật.

5. TRÁCH NHIỆM CỦA TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

5.1. Tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh sản phẩm mật ong phải công bố hợp quy phù hợp với các quy định kỹ thuật tại Quy chuẩn này, đăng ký bản công bố hợp quy tại cơ quan quản lý nhà nước có thẩm quyền theo phân cấp của Bộ Y tế và bảo đảm chất lượng, vệ sinh an toàn theo đúng nội dung đã công bố.

5.2. Tổ chức, cá nhân chỉ được sản xuất, kinh doanh sản phẩm mật ong sau khi hoàn tất đăng ký bản công bố hợp quy và bảo đảm chất lượng, vệ sinh an toàn, ghi nhãn phù hợp với các quy định của pháp luật.

6. TỔ CHỨC THỰC HIỆN

6.1. Giao Cục An toàn vệ sinh thực phẩm chủ trì, phối hợp với các cơ quan chức năng có liên quan hướng dẫn triển khai và tổ chức việc thực hiện Quy chuẩn này.

6.2. Căn cứ vào yêu cầu quản lý, Cục An toàn vệ sinh thực phẩm có trách nhiệm kiến nghị Bộ Y tế sửa đổi, bổ sung Quy chuẩn này.

6.3. Trong trường hợp các tiêu chuẩn và quy định pháp luật được viện dẫn trong Quy chuẩn này có sự thay đổi, bổ sung hoặc được thay thế thì áp dụng theo văn bản mới.